INDUSFRIO®

COZINHAS PROFISSIONAIS

INDUSFRIO - INDÚSTRIA DE REFRIGERAÇÃO LTDA.
Av. Brasília, 7000 - Londrina - PR - CEP 86030-280
FONE/FAX: (43) 3325-4114
www.indusfrio.com.br
e-mail: indusfrio@indusfrio.com.br
CNPJ 77.704.120/0001-02 - I.E. 601.13801-80

INDUSFRIO®

COZINHAS PROFISSIONAIS

Certificado ISO 9001
BVQi
''Sistema de Gerenciamento da Qualidade
certificado conforme a norma ISO 9001:2000''

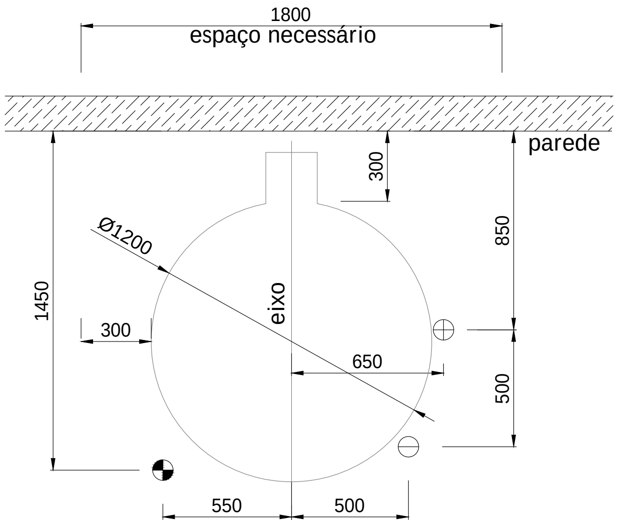
MANUAL DE INSTRUÇÕES
CALDEIRÃO 200 E 300 LITROS

INDUSFRIO®

CALDEIRÃO MODELO CGVI 300 - CAPACIDADE 300Litros

PLANTA TÉCNICA

DIMENSÕES EM (MM)



(TUBULAÇÃO SUBINDO 100 MM DO PISO)

LEGENDA:

⊖ GÁS GLP - NO PISO

(BAIXA PRESSÃO)

◕ ESGÔTO SIFONADO DE Ø 3" - NO PISO

(TUBULAÇÃO RESISTENTE A TEMPERATURA ATÉ 80ºC)

⊕ ÁGUA FRIA Ø ¾' H=100 MM

- PRESSÃO MÍNIMA: 0,5 kgf/cm2
- PRESSÃO MÁXIMA: 1,0 kgf/cm2
- PREVER REGISTRO

Prezado Cliente

É com satisfação que nós da INDUSFRIO, passamos a fazer parte do seu dia a dia oferecendo nossa linha de produtos.

Ao adquirir os nossos produtos, você passa a contar com a parceria de quem está sempre atento às suas necessidades e totalmente interessado em mantê-lo satisfeito.

Colocamo-nos à sua disposição para atendê-lo a qualquer momento, para uma troca de idéias, solucionar algum problema ou até mesmo para ouvir suas críticas e sugestões.

Conte sempre conosco!

• POLíTICA DA QUALIDADE

A INDUSFRIO, através do seu sistema de gestão da qualidade, busca oferecer projetos e produtos funcionais, capacitando seus colaboradores, buscando a melhoria contínua de seus processos e produtos, visando o atendimento às normas, a satisfação dos clientes e da organização.

INDUSFRIO®
COZINHAS PROFISSIONAIS

TERMO DE GARANTIA

I. Prazo, comprovação e condições da garantia

- *Este produto é garantido contra defeitos de fabricação, se consideradas as condições existentes neste manual, pelo prazo de (1) um ano, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda.*
- *O conserto ou substituição do produto defeituoso não prorroga o prazo de garantia.*
- *A garantia se restringe exclusivamente ao produto, não incorrendo qualquer responsabilidade sobre danos gerados por mau uso.*
- *Por se tratar de um produto de fácil instalação, a mesma será de responsabilidade do comprador.*

II. Exclusão da garantia

- *Sofrer danos por instalação incorreta ou inadequada.*
- *Danos decorrente de instalação em desacordo com as especificações ou recomendações estabelecidas neste manual.*
- *Sofrer danos por acidentes, quedas, transporte ou fenômenos naturais.*

III. Recomendações

- *Leia atentamente este manual.*
- *Certifique-se de que as instalações elétricas, hidráulicas e gás sejam efetuadas por pessoas capacitadas.*

CERTIFICADO DE GARANTIA

Modelo: Data:

N º De Série:

Nota Fiscal N º

Nome do cliente:

Endereço:

Bairro:

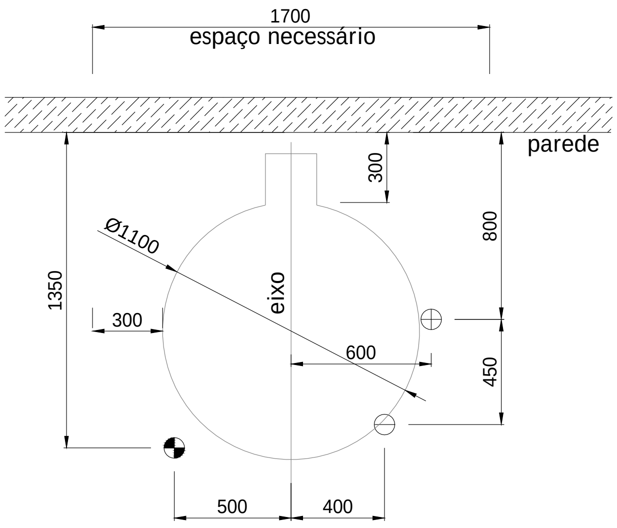
Município UF: CEP:

INDUSFRIO®

CALDEIRÃO MODELO CGVI 200 - CAPACIDADE 200Litros

PLANTA TÉCNICA

DIMENSÕES EM (MM)



(TUBULAÇÃO SUBINDO 100 MM DO PISO)

LEGENDA:

⊖ GÁS GLP - NO PISO

(BAIXA PRESSÃO)

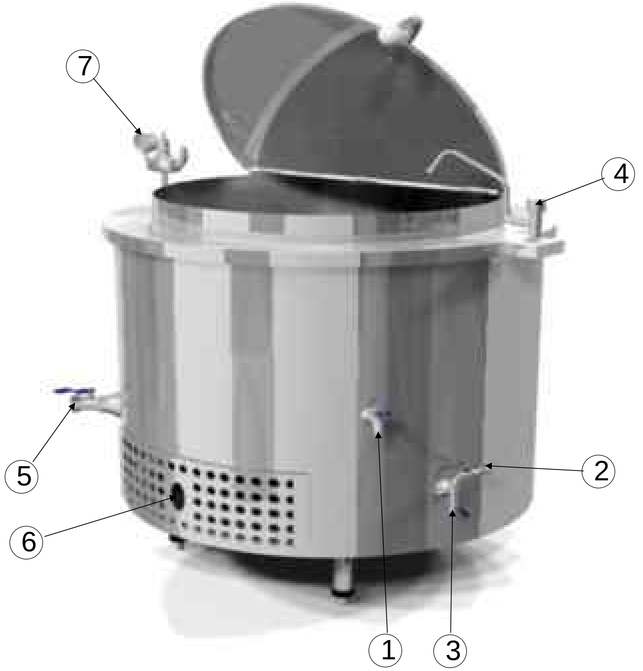
◐ ESGÔTO SIFONADO DE Ø 3" - NO PISO

(TUBULAÇÃO RESISTENTE A TEMPERATURA ATÉ 80ºC)

⊕ ÁGUA FRIA Ø $\frac{3}{4}$' H=100 MM

- PRESSÃO MÍNIMA: 0,5 kgf/cm2
- PRESSÃO MÁXIMA: 1,0 kgf/cm2
- PREVER REGISTRO

MODELOS
200 Litros 300 Litros



①	REGISTRO DE NÍVEL DA ÁGUA
②	REGISTRO DE ENTRADA DA ÁGUA
③	REGISTRO DE SAÍDA DA ÁGUA
④	TORNEIRA PARA ABASTECIMENTO
⑤	DRENO DA PANELA
⑥	REGISTRO DO GÁS
⑦	MANÔMETRO

CARACTERÍSTICA

CALDEIRÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA 18.8

- *Caldeirão redondo tipo americano, capacidade 200 ou 300 Litros, com aquecimento a gás com geração de vapor, (auto gerador) a 0,5 Kg/cm2, na parte interna, totalmente arredondado.*

- *Caldeirão com aquecimento através de gás liquefeito de petróleo (GLP).*

- *Corpo inferior monobloco em aço AISI 304, liga 18.8, Panela de cocção, com câmara de vapor em aço carbono SAE 1020 de 3/16" e com tampa basculante em aço inox AISI 304 liga 18.8, provida de puxador anatômico.*

- *Duto e chaminé para combustão de gás em aço inox.*

- *Isolamento com lã de rocha ao redor da câmara.*

- *Revestimento externo em chapa de aço AISI 304, Liga 18.8, equipado com sapatas niveladoras.*

- *Comando dos queimadores através de registro com regulagem de queima máxima e mínima, através de queimadores tubulares.*

- *Acendimento manual.*

- *Registro para controle de entrada e escoamento de água da câmara, com registro de fecho rápido de 3/4" e de escoamento da panela de 1 ½".*

- *Entrada de água para alimentação da panela de cocção, por torneira bica móvel.*

- *Manômetro para leitura e controle visual de pressão na câmara de vapor, válvula de alívio e aeração.*

- *Pressão de trabalho (GLP) 285mm C.A;*

- *Registro de vazão de gás industrial com canopla de proteção em baquelite.*

- *Consumo - GLP 2,400 a 2,800 Kg/h*

- *Espaço útil máximo a ser utilizado - 1500 x 1500mm.*

Operação passo a passo

ABASTECIMENTO DA CAMISA DE VAPOR

01º Passo

- Abra o registro ① de nível da água e feche o registro ③ de saída da água.

02º Passo

- Abrir o registro ② de entrada da água, permitindo a entrada da água até completar o nível, vazando no registro ① de nível da água.

03º Passo

- Feche o registro ② entrada da água.

04º Passo

- Feche o registro ① de nível da água.

5º Passo

- A cada cozimento, completar o nível da camisa de vapor.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

1º Passo

- Acenda o queimador abrindo o registro ⑥ de gás.

2º Passo

- Regule a chama numa altura aproximada de 2cm.

3º Passo

- Controle a temperatura pelo manômetro ⑦ mantendo o ponteiro na faixa verde (normal). Reduza a intensidade do fogo se o ponteiro atingir a faixa amarela do manômetro.

4º Passo

- Após aquecer (manômetro na faixa verde) inicie o cozimento dos alimentos.

5º Passo

- Se o manômetro atingir a faixa amarela, diminua a intensidade do fogo; se atingir a faixa vermelha, feche o registro de gás, apagando o fogo.

SEGURANÇA

- Antes de usar o caldeirão, e a cada cozimento, abasteça ou complete o nível da água na camisa de vapor.
- Ao final do expediente, certifique-se de que todos os registros estão devidamente fechados.

Manutenção e Limpeza

- *Limpe a camisa de vapor periódicamente, seguindo as instruções de abastecimento, porém não fechando o registro de nível ① e abrindo o registro de esgoto da água ③. Repita a operação várias vezes.*
- *Após a utilização do caldeirão, efetue a limpeza da panela, utilizando*

Dados Técnicos

MODELOS - CALDEIRÃO GÁS / VAPOR

MODELOS	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	CONSUMO DE GÁS (Kg/h)
CGVI 200	200	Ø 1100 x 910	1,8
CGVI 300	300	Ø 1200 x 910	2,4

Importante

*A **INDUSFRIO** Indústria de Refrigeração Ltda.*

- *Reserva-se o direito de modificar as especificações ou introduzir melhorias nos equipamentos, em qualquer época, sem incorrer na obrigação de*